

Une fusion d'expériences

20

25

LA/
GRAND
POSTE
/

A man in a blue suit is standing on a stage, speaking to a large, seated audience. The audience is composed of men and women in business attire, many wearing name tags. The event is decorated with large pink balloons, some of which have the text 'LA GRAND POSTE' on them. The setting appears to be a modern, multi-level building with a balcony visible in the background. The overall atmosphere is professional and engaged.

Envie d'organiser l'événement de vos rêves à La Grand Poste ?

Un espace pour chacune de vos idées



LA HALLE

De 50 à 300 personnes
De 09h00 à 00h00
Conférence, gala, salon, etc.

4h en journée : 1 750€ HTVA
4h en soirée : 1 250€ HTVA
8h en journée : 2 500€ HTVA
4h pour catering : 4 000€ HTVA



LA COUR

Jusqu'à 70 personnes
De 12h00 à 02h00
Afterwork, drink, lunch, etc.

Réservation de places (- de 30 personnes) : gratuit.

Privatisation (+ de 30 personnes) : 300€ HTVA.

Supplément/heure de 00h00 à 02h00 : 100€ HTVA



LA MEZZANINE

Jusqu'à 40 personnes
De 12h00 à 22h00
Lunch, etc.

Réservation de places (- de 30 personnes) : gratuit.

Privatisation (+ de 30 personnes) : 300€ HTVA.



LE ROOFTOP

Jusqu'à 200 personnes
De 09h00 à 02h00
Cocktail, afterwork, conférence de presse, etc.

Voir feuille : Tarifs Rooftop



L'INCUBATEUR

Jusqu'à 40 personnes
De 09h00 à 22h00
Workshop, séminaire, atelier, etc.

Location d'1h : 112,5€ HTVA
Location de 4h : 450€ HTVA
Location de 8h : 900€ HTVA



LE FOOD MARKET

Jusqu'à 300 personnes
De 12h00 à 02h00
Cocktail, repas d'entreprise, atelier, etc.

Privatisation de 4h : 4 000€ HTVA



Un Rooftop, ça vous tente ?

[Découvrez les tarifs](#)



HIVER > DU 1ER OCTOBRE AU 1ER AVRIL

DE 50 À 120 PERSONNES

LUNCH (2H) JOURNÉE (4H) SOIRÉE (4H)

LUNDI > DIMANCHE

700,00 €

1 250,00 €

1 450,00 €

En dessous de 50 personnes, il n'est pas possible de réserver le Rooftop en hiver.

ÉTÉ > DU 1ER AVRIL AU 1ER OCTOBRE

ENTRE 30 ET 50 PERSONNES

PRIVATISATION D'UNE PARTIE DU ROOFTOP : 300€ HTVA (AVEC FORMULES CATERING ET SERVICE AU BAR)

ENTRE 50 ET 80 PERSONNES

PRIVATISATION D'UNE PARTIE DU ROOFTOP : 450€ HTVA (AVEC FORMULES CATERING ET SERVICE AU BAR)

AU DESSUS DE 80 PERSONNES ET JUSQUE 200 PERSONNES

	JOURNÉE (4H) jusque 17H	SOIRÉE (4H) de 18H à 22H	HEURE SUPP de 22H à 00H
LUNDI	1 450,00 €	2 000,00 €	350,00 €
MARDI	1 450,00 €	2 000,00 €	350,00 €
MERCREDI	1 850,00 €	2 500,00 €	400,00 €
JEUDI	1 850,00 €	2 500,00 €	400,00 €
VENDREDI	2 500,00 €	3 500,00 €	500,00 €
SAMEDI	2 500,00 €	3 500,00 €	500,00 €
DIMANCHE	2 500,00 €	3 500,00 €	500,00 €





Un cocktail ?

Savourez chaque arôme

FORMULES DRINK

POUR LA VUE

SOFTS > Coca, Coca Zéro, Sprite, Fanta, eau plate et eau pétillante

ALL-IN (2H) : 6,5€ HTVA/pers.

HEURE SUPP : 3€ HTVA

KÉPIS

SOFTS, BIÈRES & VIN (blanc, rouge & rosé)

ALL-IN (2H) : 16€ HTVA/pers.

HEURE SUPP : 6,5€ HTVA

MADE IN LIÈGE

SOFTS, BIÈRES, VIN, CAVA & 1 COCKTAIL

ALL-IN (2H) : 27€ HTVA/pers.

HEURE SUPP : 7€ HTVA

BULLES

SOFTS, BIÈRES, VIN & CAVA

ALL-IN (2H) : 22,5€ HTVA/pers.

HEURE SUPP : 7€ HTVA

TICKET BOISSON

UTILISABLE SUR TOUTE NOTRE CARTE

1 TICKET : 3€ HTVA

1 TICKET = 3€ SUR NOTRE CARTE

JETON COCKTAIL

1 COCKTAIL

1 JETON : 8€ HTVA

1 JETON = 1 COCKTAIL

FÛT

UNIQUEMENT DANS LA COUR

ÀPD 175€ HTVA

1 FÛT DE 20L = +/- 90 BIÈRES

FÛT D'APÉROL SPRITZ

UNIQUEMENT DANS LA COUR

750€ HTVA

1 FÛT DE 20L = +/- 125 APÉROL = 6€ L'APÉROL



NOS FÛTS

Jupiler

175€ HTVA - 5,2% VOL

Facile à boire et à déguster, le goût doux-amer classique de cette lager phare, ses saveurs douces et sa fraîcheur en ont fait la préférée de millions de personnes en Belgique. La Jupiler est une bière polyvalente avec un attrait presque universel, l'accompagnement parfait lors d'un barbecue ou en regardant un grand match.

Hoegaarden Blanche

240€ HTVA - 4,9% VOL

La Hoegaarden blanche, bière blanche aux subtiles notes d'agrumes, n'est pas filtrée avant la mise en bouteilles ce qui la rend légèrement trouble due aux levures. D'une couleur blond pâle, elle est surmontée d'une généreuse mousse blanche très onctueuse. Ce qui fait sa singularité est qu'elle est brassée avec de la coriandre et des zestes d'agrumes, notamment de citron. Aux arômes fruités et de houblon, elle est en bouche douce et rafraîchissante avec une finition légèrement relevée due aux zestes de citron.

SMASH Original

260€ HTVA - 6,2% VOL

SMASH Original est une bière généreusement houblonnée brassée à partir d'un seul malt et d'un seul houblon, dont l'utilisation exclusivement aromatique lui confère un bouquet fruité particulièrement expressif et peu amer.

Tripick 6

260€ HTVA - 6% VOL

Tripick 6° est une bière blonde titrant à 6 degrés d'alcool. Cette bière fermentée en bouteille est une version plus légère et moins amère que la Tripick 8°, ce qui fait d'elle une bière plus accessible et plus douce. Avec son arôme riche et subtil et sa belle mousse onctueuse, la Tripick 6° ne laisse personne indifférent.

Lupulus Blonde

260€ HTVA - 8,5% VOL

La Lupulus Blonde, c'est LA Lupulus par excellence, celle avec laquelle l'aventure a commencé. C'est une bière artisanale non filtrée, avec refermentation en bouteille. Robe dorée, légèrement voilée, surmontée d'une mousse ivoire. Arômes d'agrumes et herbacés. Amertume présente mais délicate, qui apporte un côté rafraîchissant, avec une touche de thym.

Triple Karmeliet

260€ HTVA - 8,4% VOL

Brassée selon une recette à trois grains, la Tripel Karmeliet est le résultat d'une savante combinaison d'orge, de froment et d'avoine. L'orge apporte la saveur, la robe et le corps, alors que le froment donne à notre bière sa légèreté et son arôme subtil de pain blanc fraîchement cuit. Enfin, l'avoine apporte à la Tripel sa texture crémeuse et soyeuse, pour venir parfaire l'équilibre que l'on ne retrouve que dans un verre de Tripel Karmeliet.

Leffe Blonde

260€ HTVA - 6,6% VOL

Leffe Blonde est une authentique bière blonde d'abbaye avec une légère pointe d'amertume. L'arôme fort et malté de la Leffe Blonde révèle une douce amertume en parfaite harmonie avec des notes fruitées, de vanille et de clou de girofle. Leffe Blonde est la bière de dégustation par excellence: elle accompagnera avec légèreté vos repas et leur donnera une touche de saveur supplémentaire.



Une cuisine variée qui fait voyager !

Découvrez nos formules

FORMULES FOOD

PRÉPARÉES PAR NOTRE FOOD MARKET

8€ HTVA/pers.

STARTER

Assortiment de finger food (frites, nachos, nems, calamars frits...), préparés par les comptoirs du Food Market et déposés sur les tables.

Dispo partout sauf au Rooftop.

12€ HTVA/pers.

TASTING

Assortiment de sandwiches du monde (banh mi, bao, wrap, tacos, quesadillas...), préparés par les comptoirs du Food Market et déposés sur les tables.

Dispo partout sauf au Rooftop.

18€ HTVA/pers.

BUFFET SAVEUR

Assortiment de plats (burgers, curry bowls, nouilles...), préparés par les comptoirs du Food Market et présentés sous forme de buffet.

Dispo partout sauf au Rooftop.



FORMULES FOOD

SANDWICHES PRÉPARÉS PAR NOTRE SERVICE
TRAITEUR

15€ HTVA/pers.

SANDWICHES

Assortiment de
sandwiches préparés par les chefs du Rooftop et déposés sur les tables.

Sandwiches au choix :

- Wraps houmous, tomate, salade, aubergine grillée
- Bagel saumon fumé, fromage fines herbes, roquette
- Bagel canard, mayonnaise truffée, radis, roquette
- Pain au noix, fromage de chèvre, confiture de figue, roquette
- Sandwich jambon de parme, parmesan, pesto et légumes grillés
- Wraps mexicains, poulet tinga, guacamole, mayonnaise épicée, salade verte

Disponible uniquement en journée



FORMULES FOOD

PRÉPARÉES PAR NOTRE SERVICE TRAITEUR ET
SERVIES EN WALKING DINNER

25€ HTVA/pers.

BAR CULINAIRE

Assortiment de 3 recettes salées et 1
recette sucrée, réalisées par les chefs
du Rooftop et servies en walking dinner.

Dispo partout sauf dans les salles de
réunion.

35€ HTVA/pers.

BAR CULINAIRE PREMIUM

Assortiment de 3 recettes salées et 1
recette sucrée (produits premium :
canard, ceviche, homard...), réalisées
par les chefs du Rooftop et servies en
walking dinner.

Dispo partout sauf dans les salles de
réunion.

45€ HTVA/pers.

CRAQUAGE TOTAL

Assortiment de 5 recettes salées et 1
recette sucrée, réalisées par les chefs
du Rooftop et servies en walking dinner.

Dispo partout sauf dans les salles de
réunion.

55€ HTVA/pers.

ASSISE GOURMANDE

Menu en 3 services (entrée, plat,
dessert), réalisé par les chefs du
Rooftop et servi lors d'un repas assis.

Dispo partout sauf dans les salles de
réunion.



DISPO DANS NOS SALLES DE RÉUNION

RÉVEIL GOURMAND - 7,5€ HTVA

Un assortiment de viennoiseries est à votre disposition dans votre salle de réunion. De quoi commencer la journée en beauté !

BISCUITS DELACRE - 20€ HTVA

Une boîte de biscuits Delacre d'1 kg est à votre disposition dans votre salle de réunion.

De quoi commencer la journée en beauté !

FRUITS DE SAISON - 35€ HTVA

Une corbeille de fruits de saison est à votre disposition dans votre salle de réunion. De quoi commencer la journée en beauté !

FORFAIT BOISSON

PRIX

JUS

10 jus d'orange et 10 jus de pomme

58€ HTVA

SOFTS

5 Coca, 5 Coca zéro, 5 Fanta, 5 Sprite

58€ HTVA

SOFTS/SMASH

5 Coca, 5 Sprite, 10 SMASH Original {C}

85€ HTVA

SOFTS/NORM

5 Coca, 5 Sprite, 10 Norm

90€ HTVA

SOFTS/LUPULUS

5 Coca, 5 Sprite, 10 Lupulus

85€ HTVA

BIÈRES/VIN

5 SMASH Original {C}, 5 Norm, 5 Lupulus, 1 bouteille de vin blanc, 1 bouteille de vin rouge

140€ HTVA

Le petit + de votre événement

Laissez-vous tenter par un peu de folie





DJ

De quoi rendre vos soirées endiablées, choisissez le thème que vous voulez ! Afro-house, latino, RNB, dance, rétro, nu disco, lounge, 80, 90, années 2000, etc.

300€

pour 4h de prestation



PHOTOBOOTH

Des souvenirs instantanés, des sourires éclatants et des moments de partage demandés pour toujours. Réservez dès maintenant pour ajouter une touche d'amusement !

300€

digital



BLIND TEST

Quizz musical sur différents thèmes : Années 80, Rap, Disney, Musiques de Film, Génériques de Série etc.)

350€

indisponible dans le cas d'une privatisation partielle



PHOTOGRAPHE

À la recherche d'un photographe pour capturer les moments les plus précieux de votre événement ? Notre photographe est là pour transformer vos souvenirs en œuvres d'art.

430€

pour 4h de prestation



VESTIAIRE

Proposez un vestiaire pratique pour vos invités ! Ils pourront se libérer de leurs affaires en toute sécurité et profiter pleinement de votre événement. Un petit plus appréciable !

150€

pour 4h



HÔTE D'ACCUEIL

Offrez une expérience d'accueil exceptionnelle à vos invités avec notre hôte/hôtesse professionnelle et chaleureuse !

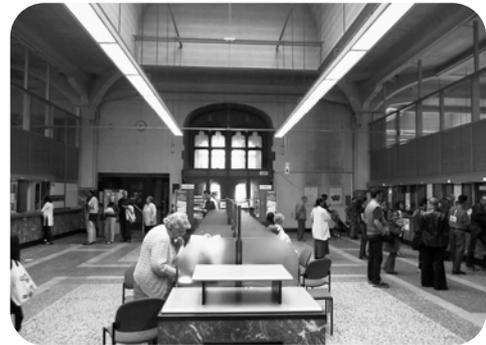
30€ /h



AGENT DE SÉCURITÉ

Assurez le succès et l'efficacité de votre événement avec notre steward d'accueil professionnel, toujours prêt à répondre à toutes demandes.

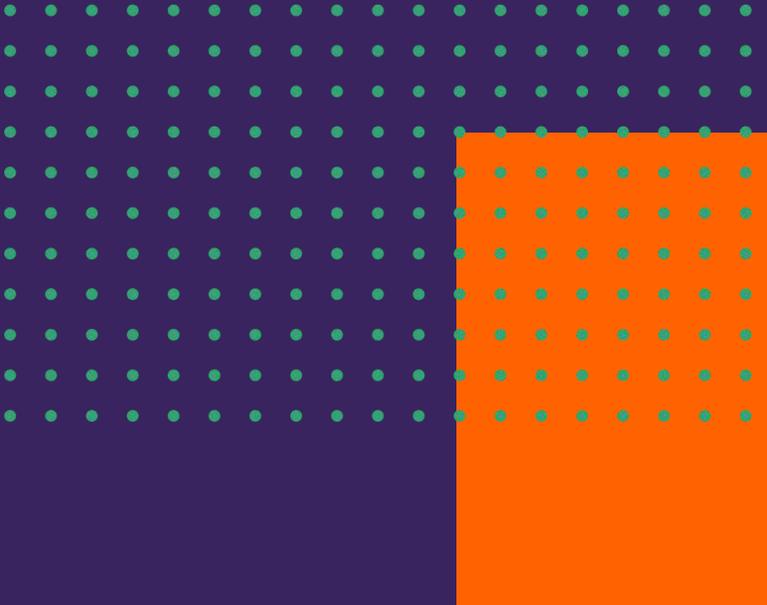
45€/h



VISITE GUIDÉE DE LA GRAND POSTE

Venez découvrir l'histoire de ce bâtiment qui fût restauré et modernisé, tout en conservant son patrimoine et son histoire !

10€/pers.



CONDITIONS

- Choix des formules à communiquer minimum **30 jours ouvrables** avant l'événement.
- Nombre de participants à confirmer minimum **10 jours ouvrables** avant l'événement.

Contact :
(Halle et Incubateur)

ROMINA PACE
r.pace@noshag.be

Contact :
(Espaces Horeca et catering)

LÉA LEMESTRÉ
l.lemestre@lagrandposte.be

**LA/
GRAND
POSTE
/**

www.lagrandposte.be